

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 6 Bromberg, den 7. Februar 1937

Erfolgreiche Hühnerzucht.

Von Emil Gaedtke, Bromberg.

Immer wieder hört man in Kreisen der Landwirtschaft Klagen über schlechte Eierträge bei Rassehühnern, und ebenso die Bemerkung, daß nach Paarung mit anderen Rassen, die Legeleistung eine Besserung erfahren hat.

Da ich selbst Rhodeländer züchte, und die Jahreslegeleistung im verflossenen Jahr bei 71 Hennen durchschnittlich 192,8 Eier pro Henne betrug, kann ich diese unbegründeten Ansichten nicht teilen.

Fragt man auf dem Lande nach dem Hühnerstall, dann heißt es: „Ja, einen Hühnerstall, den haben wir nicht. Aber wozu brauchen auch Hühner einen Stall, im Viehstall, im Wagen- und Geräteschuppen da ist doch so viel Platz."

Aber ebenso wie Pferde und Vieh einen Stall benötigen, so braucht das Huhn ebenfalls einen Stall, der genügend zugfrei, hell und lüftbar ist, und das Reinigen und Desinfizieren ohne viel Umstände ermöglicht und darüber hinaus möglichst wenig Schlupfwinkel dem Ungeziefer bietet.

„Urahne, Großmutter, Mutter und Kind noch alle beieinander sind. Dieser Grundsatz muß bei unserm Hühnervolk vermieden werden, wenn es sich nicht um ausgesprochene Geflügelzucht handelt. Es ist erwiesen, daß das Huhn im ersten Legejahr die meisten Eier legt. Mit Ablauf des zweiten Legejahres aber, sollte mit Ausnahme einiger der besten Hennen, radikal aufgeräumt werden, denn diese „alten Tanten" bilden, durch fleißiges Eierlegen geschwächt, aller Übel (Krankheit) Anfang.

Um zu einem leistungsfähigen Geflügelbestand zu kommen, oder seinen schon in Besitz befindlichen Bestand wieder zu guter Legeleistung zu bringen, gibt es der Wege mehrere.

Wie bei der Viehzucht so spielt auch bei der Geflügelzucht die Vererbung eine große Rolle. Unmöglich kann man von einem Huhn, das 100 Eier legte, Nachkommen erzielen, die 200 Eier legen. Folglich ist es nicht gleich, woher das Brutei stammt. Notwendig ist für jeglichen Erfolg, daß bei der Brut, Aufzucht und Haltung, die richtigen Methoden angewandt werden, damit die Tiere ein sehr hohes Maß an Gesundheit und Lebenskraft erhalten, um imstande zu sein, Bruteier zu erzeugen, wie sie zum Erfolg unbedingt notwendig sind. Ganz einwandfrei hat sich ergeben, daß gesunde lebenskräftige Tiere nicht nur die meisten Eier legen, sondern auch solche Eier, aus denen sich die geschlüpften Küken fast ohne Verlust aufziehen lassen. Das Gegenteil finden wir bei Eiern von Tieren mit weniger Lebenskraft. Abgesehen davon, daß die Eier schon schlechter befruchtet sind, wird ein großer Teil der geschlüpften Küken eventuell noch eingehen, oder die wirklich groß gewordenen Tiere werden schlechte Leger sein. Allerdings müssen wir noch beachten, daß guter Verlauf der Brut, der Aufzucht und der späteren Haltung vieles nachholen kann; aber dann wird es noch Generationen dauern, bis die Sünden an den Elterntieren behoben sind. Der Ursachen, die Gesundheit und Lebenskraft heruntersetzen, gibt es viele. Sie beruhen alle auf groben Fehlern, die in allen Entwicklungsstufen begangen werden, da leichte Fehler von der Natur meist wieder selbst ausgeglichen werden.

Viel gesündigt wird bei der Brut mit kleinen, schlecht konstruierten Brutapparaten, die nicht mit unbedingt zuverlässigen Temperaturreglern versehen sind, und dazu noch von Personen bedient werden, die nicht einmal gründliche Kenntnisse für diese verantwortungsvolle Arbeit besitzen, denn ein Zuviel, oder zu wenig Wärme können den Wert der Tiere stark herabmindern.

Weiter werden Fehler von außerordentlich schwerwiegender Natur bei der Aufzucht begangen, da manchmal auch die kleinen Tierchen zuviel, aber meistenteils zu wenig Wärme bekommen, weshalb man in kleinen Betrieben das Brutgeschäft lieber den Glucken überlassen sollte.

Da Inzucht einer der gefährlichsten Faktoren ist, und die Schuld daran trägt, daß Gesundheit und Lebenskraft zurückgehen, so erklärt sich auch das zu Anfang gesagte. Denn es gibt viele Hühnerhalter, die glauben, wenn sie Rassegeflügel haben, dann ist alles in bester Ordnung, und es wird dem Zufall überlassen, so daß Vater — Tochter, Sohn — Mutter und Bruder — Schwesterpaarungen stattfinden. So etwas ist grundfalsch. Hat man eine gute Rasse, und kennt ihre guten Eigenschaften, so muß man auch bestrebt sein, diese zu erhalten. Ist man noch im Besitz guter Tiere, so sorge man schon jetzt für das nächste Jahr. Am einfachsten ist es, man kauft Bruteier aus einer guten Zucht mit gesunden lebenskräftigen Tieren und gesellt die besten daraus geschlüpften Hähne seinen eigenen Hennen zu, während die aus eigenen Eiern anfallenden Hähne sämtlich zu schlachten sind. Ist der Bedarf an Eiern im nächsten Jahr gedeckt, so kann man die alten Hähne auch wieder abschaffen, da sie ja dann unnötige Fresser sind, und die Hühner auch ohne Hahn Eier

legen. Im nächsten Jahre verfährt man ebenso, indem man wieder seinen Bedarf an Hühnern, durch Bruteier deckt.

Eine andere Art zur Auffrischung seines Bestandes ist die, das man Zuchthähne kauft und diese seinen Hennen zugesellt, wobei aber immer harte Kämpfe unter den Hähnen entstehen, wenn sie nicht gleichzeitig von einem Züchter gekauft werden. Auf diese Weise und bei der nötigen Sorgfalt bei der Aufzucht werden bald die Klagen über schlechte Legeergebnisse aufhören.

Was das Brutei anbelangt, so ist zu bemerken, daß wohl Ei fast gleich Ei ist, aber Ei gleich Brutei noch lange nicht, denn das Ei enthält die Erbmasse der Elterntiere, auf welche es meistens ankommt. Außerdem muß das Brutei eine normale Form ohne Vertiefungen und Erhöhungen aufweisen, ein Gewicht von 56—65 Gramm besitzen, und eine der Rasse entsprechende Farbe besitzen.

Hält man nun durch stetes Auffrischen seines Geflügelbestandes durch Bruteier oder Zuchthähne, und durch Ausmerzen aller Hühner nach vollendetem zweiten Legejahr, bei Gesundheit und Lebenskraft, so werden auch die Klagen über die sogenannten angeblichen Leberkrankheiten aufhören. Es ist zu verstehen, daß der Nichtkenner durch andersfarbige Flecke und Knoten, oder auch übermäßige Größe verunzierter Leber, gemeinhin als Leberkrankheit bezeichnet. Dies ist aber ein großer Irrtum. Diese Flecke und Knoten, sowie die außergewöhnliche Größe der Leber sind nur Folgen von Krankheiten, die sich an der Leber mehr oder weniger bemerkbar machen. Unter diesen Krankheiten sind es wieder in der Hauptsache Geflügelcholera, Tuberkulose, Leukämie (Weißblütigkeit), Blackhead (Schwarzkopfkrankheit, ansteckende Leber-, Blinddarmentzündung) und verschiedene Vergiftungskrankheiten. Fast alle diese Krankheiten sind durch Ansteckung übertragbar, und zum Teil Alterserscheinungen, so insbesondere die Tuberkulose. Wo die Tuberkulose bisher festgestellt wurde, sind wieder zum größten Teil die über 2 Jahre alten Tiere befallen, denn wenn auch Tuberkulose in geringem Maße vorhanden ist, ist sie selten imstande, bei ein- bis zweijährigen Tieren bei guter Haltung, zur offenen Seuche auszubrechen. Da nun Vogeltuberkulose, wenn auch nur in geringem Maße, bei Pferd, Rind, Schwein usw. festgestellt wurde, liegt auch hier ein Grund vor, uns mehr unserem Hühnervolk zu widmen, um dieses jung und lebenskräftig zu erhalten.

Aus Unkenntnis der Zusammenhänge der Krankheiten mit der Leber, hört man dann die unberechtigten Äußerungen, daß Rhodeländer leicht leberkrank werden. Zunächst erklärt sich dies aus dem Vorhergesagten, dann aber auch folgendermaßen: da das Rhodeländer-Huhn unumstritten eins der besten Legehühner ist, so werden diese immer erst dann dem Messer übergeben, wenn sie alte Tanten geworden sind und vor Altersschwäche fast selbst umfallen. Dies wird wohl jeder, der über Leberkrankheit bei Rhodeländern klagt, eingestehen müssen, und es wird doch wohl jedem einleuchten, daß ein Huhn, das 150 bis 200 Eier im Jahre legt, eher verbraucht ist, als ein Huhn bei 90—120 Eiern im Jahre.

Ein jeder Geflügelhalter gönne sich im Interesse seiner Tiere etwas Zeit und überlege, warum, weshalb und weswegen seine Hühner schlecht legen. Das muß auch nochmal im Interesse des Geldbeutels überlegt werden, denn es ist nicht gleichgültig, ob Schüttkorn in Feld und Hof von überflüssigen Fressern verzehrt wird, oder von guten Legehühnern, die obendrein behilflich sind, unser Obst und Gemüse in Garten und Feld von Ungeziefern zu befreien. Aber nicht nur im eigenen Interesse, sondern zum Wohle des ganzen Volkes.

Es ist ja schließlich noch kein Meister vom Himmel gefallen, aber — „lerne aus den Erfahrungen anderer."

Landwirtschaftliches.

Zwischenfrucht bei Frühkartoffeln.

Hier ist diese Bezeichnung wörtlich zu nehmen, nämlich die Pflanzung gewisser Früchte zwischen die Kartoffelbeete. Oft sind beim Frühkartoffelbau fühlbare Mißerfolge eingetreten, besonders bei Phytophthora-Befall. Um diese Fehlschläge auszuschalten bzw. etwas auszugleichen, wird die Zwischenpflanzung von Steckrüben oder noch besser Rosenkohl empfohlen, wie Inspektor R. Kuhlmann in Nr. 5 (1937) der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" näher ausführt. Demnach ist der Abstand zwischen den Kartoffelreihen auf 75 Zentimeter und der in der Reihe auf 30 bis 40 Zentimeter zu vergrößern. Zu obigem Verwendungszweck hat sich die nicht zu blattreiche Frühkartoffelsorte „Erstling" bewährt. Zur Pflanzung des Rosenkohls schreitet man einem trüben Tag, kurz bevor die Kartoffel die Reihen schließt. Zur Gewinnung von Abfahrwegen läßt man alle 50 Meter etwa 8 Reihen unbepflanzt. Bis zur Kartoffelernte wachsen die Kohlpflanzen etwa 10 Zentimeter hoch, dann ist zu beachten, daß nicht Erde oder Kraut in die Reihen gezogen werden. Das Kartoffelkraut fährt man zweckmäßigerweise möglichst bald ab, um den Rosenkohl bearbeiten zu können, dem man eine Zuschußdüngung in Form eines Volldüngers verabreichen sollte.

Durch diese Maßnahmen wird das Wagnis des Frühkartoffelbaues verringert und außerdem noch ein Nutzen durch vermehrte Erträge verbunden. Wenn das Jahr sehr naß war und daher der Kartoffelertrag zu wünschen übrig ließ, so wirkte sich diese Witterung doch günstig für den Kohl aus. Ein weiterer Vorteil ist dabei, daß man die Ernte des Rosenkohls bis spät in den Winter hinein verschieben kann, denn diese Pflanze verträgt bekanntlich bis zu 15 Grad Kälte. Ihr Ertrag liegt um 40 Doppelzentner je Hektar, bei den Steckrüben sogar bei 250 Doppelzentner/Hektar. Wenn sich die Wachstumsbedingungen für Frühkartoffeln und Rosenkohl gleich gut gestalten, dann kann man neben dem genannten Kohlertrag noch mit einer Ernte von etwa 160 bis 200 Doppelzentnern/Hektar an Kartoffeln rechnen. Die Praxis zeigt also, daß durch die Zwischenpflanzung niemals Schaden am Ernteertrag der Hauptfrucht entstehen kann. Zum mindesten wird bei ungünstigen Witterungsverhältnissen ein wünschenswerter Ausgleich geschaffen.

Dem Markstammkohl steht übrigens der Rosenkohl in keiner Weise hinsichtlich des Futterwertes nach, im Gegenteil ist er als hochverdauliches Grünfutter gerade im Winter sehr geschätzt.

Obst- und Gartenbau.

Harzfluß an Kirschbäumen.

Eine häufige Erkrankung der Kirschbäume ist der Harzfluß, der zum Untergang der Bäume führen kann. Gefördert wird er, wenn die Bäume auf schwerem, feuchtem Boden oder an Stellen mit hohem Grundwasserstand stehen. Man vermeide daher solche Stellen bei der Bepflanzung. Auch Kalkmangel im Boden und vernachlässigte Bodenlüftung können die Ursache sein. Begünstigt wird der Harzfluß auch in den meisten Fällen durch eine einseitige Stickstoffdüngung (Jauche und Latrine).

Für die Heilung des Harzflusses kommt in erster Linie in Betracht, durch eine sachgemäße Düngung der übergroßen Wüchsigkeit des Baumes zu steuern und sein Holz- und Rindengewebe durch einen ausreichenden Kalkvorrat widerstandsfähig zu machen. Die Harzstellen sind in der Ruhezeit der Bäume sorgfältig auszuschneiden und mit Baumwachs oder Baumteer zu verstreichen. Auch das Auflegen von Lappen, die in verdünnter Essigsäure getränkt sind, hat sich bewährt. k.

Viehzucht.

Fütterungsvorschrift für Zuchtbullen.

Bei der Fütterung eines Zuchtbullen hat man stets darauf zu achten, daß ihm nicht zu viel wasserhaltiges Futter gegeben wird. Dieser Fehler ist dort noch häufig zu beobachten, wo die Bullen, in Süddeutschland „Farren" genannt, zur Pflege innerhalb einer Gemeinde gegeben werden. Sie sollen immer „ansehnlich", also „gut bei Leib" sein. Um dies zu erreichen, werden heute noch gern neben dem üblichen Futter täglich

Mehltränken bzw. -Suppen gegeben. Dieser alte und dazu falsche Fütterungsgrundsatz ist aus den Viehpflegern oft kaum herauszubekommen. Sie bedenken dabei nicht, daß zu viel wasserhaltige Nahrung den Bullen lediglich „aufschwemmt", ihn zwar fettleibig, aber auch faul und schlapp macht, Eigenschaften, die man bei einem Vatertier nicht gebrauchen kann.

Die Bauern und Landwirte verlangen dann von der Gemeinde die Abschaffung des an sich ganz guten Zuchtbullen, weil er zu schwer sei, zu unlustig springe und die kleinen Kühe niederdrücke. Schuld an diesem Zustand trägt aber nur die verkehrte Fütterung. Man sorge daher überall dort, wo sogenannte Regie- oder Gemeindebullen gehalten werden, auch für eine zweckmäßige Fütterung bzw. für eine gute Futterberatung.

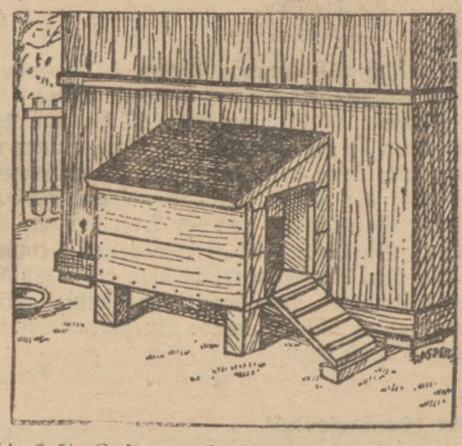
Zeeb.

Geflügelzucht.

Windschutz für die Auslauföffnungen des Hühnerstalles.

Selten schließen Stalltüren so dicht, daß keine Zugluft eindringen könnte. Man soll daher an Hühnerställen möglichst wenig Türen haben. Am besten schließen noch solche Türen, die in einen Falz schlagen und mit Schwellen versehen sind. An sehr kalten Tagen bringt man einen Stoffvorhang auf der Innenseite der Tür an und das Schlüsselloch kann man mit einer beweglichen Klappe abschließen.

Sehr zweckmäßig ist als Windfang ein Vorraum, den man vor Eintritt in den Stall zuerst betritt und der die kalte Luft abhält. Für den Ein- und Auslauf der Hühner bringt man an einer Wand Auslauföffnungen an. Ihre Zahl und Größe beschränkt man möglichst, denn auch dort dringt Zugluft in den Stall ein. Es genügt im allgemeinen eine Öffnung von 18×20 cm (höchstens 20×30 cm). Die Auslauflöcher sollen niemals nach der Windseite zu liegen



und, um die kalte Luft vom Fußboden des Scharraums fernzuhalten, legt man die Öffnung etwa 40 cm über dem Erdboden an. Den Verschluß selbst bringt man immer innen an, da er dann den Wetterunbilden nicht so ausgesetzt ist und sich daher nicht so leicht verzieht. Am besten eignen sich als Verschluß Schieber, die in einem Falz laufen und von oben nach unten herunterfallen. — Trotz aller dieser Maßnahmen bleibt die Auslauföffnung eine heikle Stelle im Hühnerstall. Besonders an windigen Tagen dringt von hier aus leicht kalte Zugluft in den Stall ein. Man bringt daher einen Kasten, wie ihn die Abbildung zeigt, vor der Auslauföffnung an. Man kann hierzu eine alte Kiste im Ausmaß von je 50 cm wählen; aufgestellt wird sie je nach der Windrichtung und zwar so, daß der Wind nicht direkt in den Stall hineindringen kann.

Grünfutter an Legehühner.

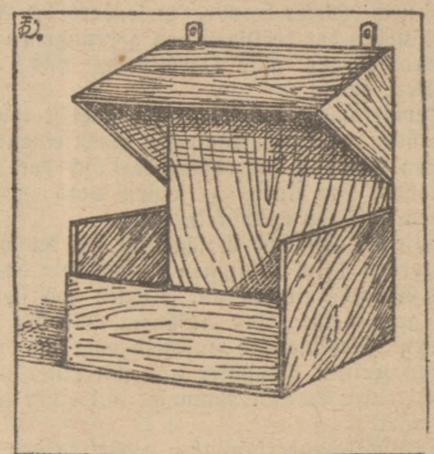
Ein schwieriges Winterproblem ist vielfach die Versorgung des Geflügels mit Grünfutter, besonders wenn man auf Legeleistungen der Hühner Gewicht legt. Der bäuerliche Geflügelhalter kann sich unter Umständen auf den Inhalt seiner Gärfutterkammer stützen. Rund 25 Gramm Gärfutter je Huhn werden zerkleinert und bilden eine gute Grundlage, die den Eiern auch die schöne sattgelbe Dotterfärbung verleiht. Wo der Gemüsebau einheimisch ist, sind Abfälle des Grün- oder Krauskohlanbaus, Spinats usw. ein willkommener Zuschuß. Selbstverständlich wird man auch die Mohrrüben nicht vergessen.

Sonst kann man sich aber auf anderem Wege helfen: Hafer wird angekeimt und liefert eine der besten Grünfutterarten, die es für Geflügel überhaupt gibt. Keimhafer verbessert auch die Legeleistungen, das ist jetzt in der Übergangszeit besonders wichtig. Mit rund 35 Gramm je Henne wird man auskommen können.

Dr. E. Feige.

Nistgelegenheiten für Kanarien.

Während sich die meisten Freilandvögel ihre Nistplätze selbst auswählen, werden doch von Vogelfreunden viele dabei durch Anlage von Vogelschutzgehölzen, durch Aufhängen von Nisthöhlen, durch Befestigung von Brettern unterhalb der Nester, z. B. bei den Schwalben, unterstützt. Auch so manches Kanarienweibchen hat den Trieb, ähnlich wie unsere Grünfinken, in einen Tannenbaum, in ein in der Ecke befindliches Reisigbündel oder auf einen Balken im Heckzimmer zu bauen. Die Kanarienzüchter aber suchen dies zu verhindern, weil damit viele Mißerfolge verbunden sind. Meist sind solche Nester doch nicht fest genug gebaut und die hilflosen Kleinen fallen dann auf die Erde bzw. auf die Dielen, wo sie oft umkommen. Darum ist es immer zweckmäßig, den Kanarien Nistkästen hinzuhängen, in die sie dann das Nest hineinbauen können.



Vielfach werden dazu die kleinen Harzer Bauer genommen, in welche Körbchen aus Weiden oder Rohr kommen. Diese Nistkörbchen können auch in Besenreis befestigt werden, das, zu einem Bündel zusammengebunden, so im Heckraum angebracht ist, daß sich die Flugöffnung vorn befindet.

Wer nicht ganz ungeschickt ist, benutzt wohl auch seine freie Zeit dazu, solche Nistkörbchen aus Kokosstricken selbst zu flechten. Mancher fertigt sich aber auch die Nistkästen selbst an, z. B. aus Bücklings- oder Sprottenkisten. Der Boden hat dann 10 Zentimeter im Quadrat, die Hinterwand ist 16 Zentimeter hoch, die Vorderwand 3½ Zentimeter und die Seitenwände 7½ Zentimeter. Die Größe des Daches entspricht dem Boden. Seine zwei Seiten sind mit den unteren Seitenwänden durch einige dünne Hölzchen verbunden. Derartige Nistkästchen kosten fast nichts und werden von den Kanarienweibchen stets gern bezogen.

Hohmann.

Kleintierzucht.

Das Deutsche Widderkaninchen.

Das Knochengerüst des deutschen Widderkaninchens ist stark, die ganze Körperform gedrungen und massig, der Rücken schön gewölbt, Becken und Brust sind breit und voll. So wird es schon rein äußerlich zu einem Fleischlieferanten ersten Ranges. Dazu kommt noch, daß das Tier ein guter Fresser (vorzüglicher Futterverwerter) und schnellwüchsig ist. Es hat ein Gewicht von 9—12 Pfund, mit 11 Pfund erhält es auf der Ausstellung auf Gewicht die volle Punktzahl. Das Fell ist dicht, weich und hat reiche Unterwolle.

Das Profil des breiten und verhältnismäßig schweren Kopfes ist leicht gebogen und „widderförmig". Der Hals ist

kurz, so daß der Kopf dem Rumpf dicht aufsitzt. Auf dem Kopf trägt das Tier zwei Wülste, die als „Kronen“ bezeichnet werden. Die fleischigen und gut behaarten Ohren sind am Kopf röhrenförmig, zum Ende hin breit und abgerundet. Die Ohren dürfen weder teilweise aufrecht noch waagerecht getragen werden, sondern sie müssen gleichmäßig zu beiden Seiten des Kopfes herabhängen. Zum Messen spannt man beide Ohren aus, ohne irgend welche Gewalt anzuwenden. Die



Spannweite von Ohrspitze zu Ohrspitze soll 38—45 Zentimeter betragen. Durch die herabhängenden Ohren tritt der typische Widderkopf noch schärfer hervor. Besonders bei Ausstellungstieren wird neben der kräftigen und gedrungenen Körperform auf Kopfform, Krone, gute Ohrbildung und -haltung besonderer Wert gelegt.

Das Temperament des Tieres ich nicht so lebhaft wie bei anderen Rassen, das Widderkaninchen macht einen ruhigen, fast schwerfälligen Eindruck. Trotzdem darf sich der Züchter nicht verleiten lassen, ihm einen zu kleinen Stall zu geben, wenn es sich schnell und voll entwickeln soll.

Im Laufe der Zeit sind verschiedene Farbenschläge herausgezüchtet worden. Am häufigsten treffen wir das graue und das weiße Widderkaninchen an, seltener das schwarze, blauweiße und grau-weiße. Der Anfänger muß sich davor hüten, die einzelnen Farbenschläge untereinander zu kreuzen, d. h. er soll einen weißen Rammler nur mit einer weißen Häsin paaren, nicht einen weißen Rammler mit einer grauen Häsin oder umgekehrt.

Das Deutsche Widderkaninchen gehört zu den anerkannten Wirtschaftsrassen und steht auch im Ausland (z. B. in Holland) in hohem Ansehen. B.

Für Haus und Herd.

Sauerkraut ist immer beliebt!

Sauerkraut kann in sehr vielfältiger Form auf den Tisch kommen. Es ist zunächst auch im „Urzustand“, nämlich roh genießbar und eignet sich in dieser Form und möglichst regelmäßig genossen, besonders gut zur Regulierung des Stoffwechsels.

Sauerkraut ist nicht immer gleich sauer. Wer besonders starke Säure nicht verträgt oder nicht schätzt, kann das Kraut, ehe es gekocht wird, einmal mit wenig Wasser übergießen, flüchtig ausdrücken und die scharfe Säure abgießen. — Wichtig ist bei der Zubereitung, daß das Kraut saftig, aber nicht flüssig ist! In einem genügend großen Topf wird zunächst Wasser mit Fett zum Kochen gebracht. Dann tut man das aufgelockerte Sauerkraut hinein und gibt nach Belieben Apfelstückchen, Zwiebel, etwas Zucker, vielleicht auch etwas Salz dazu. Das Kraut wird weich und kurz eingekocht. Je nach Geschmack kann man mit etwas Kümmel oder Wacholderbeeren würzen. Die Zutaten müssen gut mit durchkochen. Eine geriebene rohe Kartoffel macht das Kraut bindig, doch kann man auch mit Wasser angerührtes oder herübergestäubtes Mehl dazu verwenden.

*

Sauerkraut-Schnellgericht.

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit Blut-, Leberwurst- oder anderen Fleischresten und übriggebliebenem Sauerkraut vermischt. In der Pfanne wird alles mit etwas Butter gut durchdünstet. Das Gericht recht heiß servieren und Scheiben saurer Gurke umlegen.

Sauerkraut mit weißen Bohnen.

Auf 1½ Pfund Sauerkraut rechnet man 125 Gramm weiße Bohnen, die vorher abgekocht werden. Man setzt sie mit dem Sauerkraut zusammen auf — die üblichen Bindemittel können fortbleiben — und kocht das Ganze zu einem sämigen, sehr wohlschmeckenden und besonders nahrhaften Gericht.

*

Semmelklöße.

4 Semmeln, ⅜ Liter Milch, 125 Gramm Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel Salz (knapp). Die Semmeln werden würflig geschnitten, in der Butter hellgelb geröstet und in der Milch aufgeweicht. Man gibt alle anderen Zutaten hinzu, verarbeitet die Masse gut und läßt sie eine Stunde stehen, damit sie gut durchfeuchtet. Man formt zwei Klöße aus der Masse. Diese läßt man in kochendem Salzwasser ½ Stunde lang langsam kochen, schneidet sie in Scheiben und richtet sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln an.

*

Weißbrotklöße.

6 Semmeln, 80 Gramm Speck, 1 Eßlöffel Petersilie, eine kleine Zwiebel, 2 Eier, ⅜ Liter Milch, 125 Gramm Mehl, Salz nach Geschmack. Die Semmeln werden würflig geschnitten, ebenso Speck und Zwiebel. Den Speck läßt man in der Pfanne glasig werden, dünstet die Zwiebel darin, gibt die Semmelwürfel hinzu und läßt sie hellgelb rösten. Dann gießt man die Milch darüber und läßt die Semmel weichen. Mit dem gut durchfeuchteten Semmelbrei verarbeitet man alle übrigen Zutaten solange, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, die man formen kann. 12 gleichmäßige Klöße werden mit etwas Mehl geformt, die man in kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten langsam kochen läßt. Man begießt sie beim Anrichten mit etwas in Butter gebräunter geriebener Semmel

*

Grießklöße.

1 Liter Milch, 150 Gramm Grieß, 50 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, 30 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Salz, 20 Gramm Butter oder Speisefett. Man bringt die Milch mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen, gibt dann den Grieß und die geriebene Semmel hinzu und läßt die Masse unter ständigem Rühren solange kochen, bis der Grieß glasig und der Brei steif ist. Inzwischen hat man 50 gr Butter mit 30 gr geriebener Semmel hellgelb geröstet. Vor dem Anrichten taucht man einen Eßlöffel in das Fett mit der Semmel, sticht damit gleichmäßige Klöße ab, die man nebeneinander auf die runde Anrichteschüssel legt. Man reicht gekochtes Obst dazu.

*

Quarkklöße (Hopfenknödel).

750 Gramm Quark, 50 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 3 Eier, 100 Gramm geriebene Semmel, 10 Gramm Salz. Man läßt die Butter zergehen, gibt das Mehl und nach und nach den Quark dazu und die 3 Dotter. Das Weißei schlägt man zu Schnee, vermischt diesen mit der geriebenen Semmel, rührt alles zusammen, schmeckt mit Salz ab und läßt die Masse 10 Minuten stehen. Dann formt man runde Klöße, kocht diese in kochendem Salzwasser 5 bis 8 Minuten recht langsam und richtet sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln an.

*

Kohlsülze.

1 Kilogramm Kohl, ¼ Kilogramm Tomaten, 1 Pfeffergurke, hartgekochte Eier. Zur Sülze: ¾ Liter Wasser, 4 Suppenwürfel, 3—6 Eßlöffel Essig, 12 Blatt weiße Gelatine. — Der Kohl wird gargedämpft, die übrigen Zutaten in Scheiben geschnitten und schichtweise mit der kalten Sülzflüssigkeit in eine Glasschüssel gelegt. Dazu reicht man Mayonnaise und Bratkartoffeln.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.